

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2009/C 38/10)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«BŘEZNICKÝ LEŽÁK»

N° CE: CZ-PGI-0005-0398-19.10.2004

AOP () IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre

Nom: Úřad průmyslového vlastnictví
Adresse: Antonína Čermáka 2a, 160 68 Praha 6, Česká republika
Tél.: +420 220383111
Fax: +420 224324718
E-mail: posta@upv.cz

2. Groupement

Nom: Pivovar Herold Březnice, a. s.
Adresse: Pivovar Herold, 262 72 Březnice, Česká republika
Tél.: +420 318682047
Fax: +420 318682546
E-mail: herold@heroldbeer.com
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

(¹) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

Il s'agit là d'une dérogation aux dispositions prévues à l'article 5, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil, car l'aire ne compte qu'un seul producteur. Les conditions énoncées à l'article 2 du règlement (CE) n° 1898/2006 de la Commission sont remplies, étant donné que le demandeur est le seul producteur dans l'aire délimitée et que la bière «Březnický ležák» se distingue des autres bières brassées dans les zones environnantes étant donné qu'elle est fabriquée avec l'eau locale, qui possède des caractéristiques propres (voir le point 4.6).

3. Type de produit

Classe 2.1: Bières

4. Cahier des charges

(résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006)

4.1. Nom: «Březnický ležák»

4.2. *Description:* La «Březnický ležák» est une bière à fermentation basse à moyenne caractérisée par un goût subtil mais une amertume caractéristique, un corps plein, une couleur dorée intense de 8 à 12,5 EBC, un goût fort avec un arôme pur de houblon et l'absence de saveurs étrangères, présentant un pH variant de 4,41 à 4,74, une clarté variant de 0,30 à 0,52 EBC, une teneur en alcool allant de 4,69 à 5,53 et une densité primitive de moût comprise entre 11,00 et 12,99 %.

Matières premières:

Ingrédients de base:

Malt obtenu à partir d'orge de brasserie et devant respecter les paramètres suivants:

Extrait sur matière sèche	(% du poids)	min.	80,0
Indice Kolbach	(%)		39,0 ± 3
Pouvoir diastasique	(unités W.-K.)	min.	220
Atténuation limite réelle	(%)	max.	82
Friabilité	(%)	min.	75,0

houblon en granulés de la variété *Žatecký poloraný červenák* (houblon à tresse rouge semi-précoce de Žatec), extrait de houblon, sucre de betterave et eau provenant de puits artésiens et de puits forés. Autres ingrédients: levure de bière, acide ascorbique. L'eau doit provenir du territoire cadastral de la municipalité de Březnice.

4.3. *Aire géographique:* Territoire cadastral de la municipalité de Březnice.

4.4. *Preuve de l'origine:* Le producteur tient des registres des fournitures et des fournisseurs pour tous les ingrédients et les conserve aux fins de contrôles ultérieurs. Il tient également des registres des acheteurs des produits finis. Un contrôle du respect du cahier des charges est effectué et ses résultats sont consignés pour chaque lot de bière. Le contrôle est réalisé par le personnel de la brasserie et, selon les besoins, par un laboratoire externe et, bien évidemment, par l'organisme de contrôle compétent, à savoir l'Inspection nationale de l'agriculture et de l'alimentation (*Státní zemědělská a potravinářská inspekce*).

L'eau utilisée pour élaborer la bière est contrôlée dans un laboratoire externe agréé. Des analyses microbiologiques, biologiques et chimiques sont effectuées. Les puits répertoriés desquels provient l'eau sont des sources d'eau renommées.

Chaque lot est contrôlé sur le plan de la qualité et du respect du cahier des charges tout au long du processus de fabrication: la qualité du malt, le respect des paramètres appliqués au moût fin cuisson, l'évolution en cave de fermentation, les paramètres applicables dans les tanks de garde et le résultat de la filtration font tous l'objet d'un contrôle.

- 4.5. *Méthode d'obtention*: La bière «Březnický ležák» est élaborée selon une technique traditionnelle. Les ingrédients de base sont le malt d'orge (pour les caractéristiques, se reporter au point 4.2), le houblon préparé (voir le point 4.2), l'extrait de houblon, le sucre de betterave, l'eau, la levure de bière et l'acide ascorbique. Méthode d'obtention:

Production du malt: le malt peut être acheté ou produit dans la brasserie et la production se fait selon la méthode traditionnelle: trempage de l'orge (en cuve de trempage pendant une durée de 72 heures jusqu'à ce que le taux d'humidité atteigne 45 à 46 %), germination (sur aire pendant 6 à 7 jours, température de la masse comprise entre 12 et 22 °C), touraillage (en touraille pendant 2 × 24 heures à une température comprise entre 25 et 85 °C), nettoyage et stockage.

Préparation du malt: pesage, concassage.

Salle de brassage (les ingrédients de départ sont le malt concassé et l'eau, la salle de brassage est simple et de conception traditionnelle à deux vaisseaux, une méthode de décoction en deux trempes d'une durée de 8 à 9 heures étant utilisée): empâtage (pendant 20 minutes à une température d'eau de 37 °C, puis chauffage à 52 °C pendant 20 minutes), brassage (méthode de décoction en deux trempes): 1^{er} séjour de la maïsche dans la chaudière (protéolyse pendant 15 minutes à une température comprise entre 62 et 64 °C, saccharification pendant 30 minutes à une température de 72 à 74 °C, ébullition pendant 20 minutes, siphonage vers la cuve, élévation de la température à 65 °C), 2^e séjour de la maïsche dans la chaudière (saccharification pendant 30 minutes à une température comprise entre 72 et 74 °C, ébullition pendant 25 minutes, terminaison de la trempe pendant 200 minutes environ à une température de cuve de 75 °C), filtration (temps de repos de 30 minutes); lavage des drèches, séparation du premier moût, eau de lavage, au total environ 130 minutes; formation du moût fin cuisson, houblonnage (ajout du houblon et du sucre, 90 à 120 minutes, houblonnage en 3 phases: 1. au début de la séparation du premier moût, 2. totalité du moût, au début du houblonnage, 3. avant la fin du houblonnage 20 minutes).

Refroidissement du moût houblonné: séparation et élimination des drèches [dans un bac tourbillonnaire (*whirlpool*)], refroidissement du moût (jusqu'à la température de fermentation, comprise entre 6 °C et 9 °C).

Cave de fermentation (fermentation dans des cuves ouvertes pendant 7 à 9 jours à une température comprise entre 6 et 11,5 °C, pour que la levure de fermentation basse soit active): la culture de levure de bière est ajoutée au moût houblonné (0,5 litre de levure par hectolitre de moût), ensemencement, fermentation primaire (à une température ambiante de 10 °C).

Cave de garde: ajout de stabilisants, saturation en CO₂, clarification, fermentation secondaire (tanks de garde fermés, de 45 à 70 jours, température de cave comprise entre 2 °C et 4 °C).

Filtration de la bière: préfiltration (filtre à bougies à kieselguhr), filtration stérilisante (filtre à plaques).

Tanks de bière filtrée: des antioxydants et de l'anhydride carbonique sont ajoutés.

Soutirage (en bouteilles ou en fûts), conditionnement, stockage, expédition.

Soutirage en bouteilles (de 0,5 litre et 0,335 litre): lavage des bouteilles dans une laveuse, contrôle de la propreté des bouteilles, embouteillage, pasteurisation, étiquetage, conditionnement (mise en casiers ou en cartons), stockage, expédition.

Soutirage en fûts (de 30 litres et 50 litres): pasteurisation flash, mise en fûts, conditionnement, expédition.

Le processus de fabrication de la bière doit atteindre le stade de la fermentation secondaire, de la filtration et du soutirage en tanks de bière filtrée dans l'aire délimitée. Le soutirage en bouteilles ou en fûts, le conditionnement, le stockage et l'expédition peuvent avoir lieu en dehors de cette aire.

- 4.6. *Lien*: La première mention écrite de la brasserie de Březnice remonte à 1506. Une nouvelle brasserie baroque est érigée au XVIII^e siècle, puis reconstruite et agrandie. En 1945, elle devient la propriété de l'État tchécoslovaque. À la suite du développement de l'extraction d'uranium dans la région vers 1960, la brasserie connaît la plus grande expansion de son histoire. Le déclin des mines d'uranium entraîne une baisse de la production de bière et la brasserie est alors destinée à être fermée. Toutefois, en 1989, l'Institut de recherche en brasserie et en maltage (*Výzkumný ústav pivovarský a sladařský*) reprend l'exploitation de la brasserie, la reconstruit et relance la production de la bière traditionnelle de Březnice, activité qui est reprise à partir de 1999 par le seul producteur actuel — la société Pivovar Herold Březnice, a.s.

Une eau de source d'une qualité exceptionnelle, pompée dans des puits artésiens et forés protégés situés sur le territoire cadastral de la municipalité de Březnice, est utilisée pour fabriquer la bière «Březnický ležák» et la bière de Březnice en général. Actuellement, la profondeur des puits varie de 14 à 16 mètres et celle des forages de 37,5 à 61 mètres. Ils sont situés dans les granodiorites du complexe plutonique de Bohême centrale, qui est extrêmement différencié et varié. Sur le plan géologique, la région autour de Březnice est constituée de granodiorites bleues-grises à grain moyen à biotite seule et à amphibole et biotite. La frontière entre le complexe plutonique de Bohême centrale et les métabasites de la formation *Jílovské pásmo* (formation de schiste argileux) est toute proche. Les puits et les forages sont alimentés par de l'eau provenant de fissures et de la zone de désagrégation et de fissuration souterraine au sein du complexe plutonique de Bohême centrale et aussi partiellement des métabasites de la formation *Jílovské pásmo*. L'écoulement souterrain à travers les fissures des granodiorites est assez fort en raison du degré important de fissuration et il n'est que partiellement augmenté par la percolation des précipitations atmosphériques, étant donné que les fissures ne sont pas colmatées. Les conditions climatiques dans la région de Březnice peuvent être qualifiées de climat chaud tempéré avec un volume de précipitations légèrement inférieur à la moyenne. Le goût caractéristique de la bière et ses vertus diététiques, qui résultent d'un même procédé technologique, lui sont conférés non seulement par ses ingrédients, mais aussi par la composition de l'eau (principaux composants, oligo-éléments et proportions). Il est pratiquement impossible de trouver une autre aire dans laquelle une bière de qualité et de goût identiques pourrait être produite en utilisant la même technologie mais une eau qui ne proviendrait pas de l'aire délimitée.

L'appellation d'origine «Březnický ležák» a été inscrite le 2 avril 1984 au registre des appellations d'origine de la République tchèque, sous le n° 148.

4.7. *Structure de contrôle:*

Nom: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Inspektorát v Praze

Adresse: Za Opravnou 300/6, 150 00 Praha 5, Česká republika

Tél.: +420 257199512

Fax: +420 257199529

E-mail: praha@szpi.gov.cz

4.8. *Étiquetage:* —
